

Die Kartoffel

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Taubstummens-Zeitung**

Band (Jahr): **1 (1907)**

Heft 17

PDF erstellt am: **27.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-923615>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Kartoffel.

Die Kartoffelpflanze stammt aus Peru und Chile, wo sie bis auf den heutigen Tag wild wächst. Die Spanier fanden die Kartoffelknollen bei den Peruanern bereits als Nahrungsmittel vor. Durch Seefahrer kamen Knollen auch nach Europa herüber. Es steht fest, daß die Kartoffeln in der zweiten Hälfte des sechzehnten Jahrhunderts in Europa bekannt wurden, wie man sagt, durch Franz Drake. Zwischen 1560 und 1570 kamen sie durch Spanier nach Italien. Hier nannte man sie Turtuffoli, woraus unser Wort Kartoffel entstanden ist. Im 16. Jahrhundert wurde die Kartoffel auch im botanischen Garten zu Wien angepflanzt und verbreitete sich von hier aus nach Deutschland weiter. Überall war sie aber noch auf Gärten beschränkt und galt als Seltenheit. Im 17. Jahrhundert begann man sie in einigen Gegenden des mittleren Deutschlands anzupflanzen.

Friedrich Wilhelm I. erkannte den hohen Wert der Kartoffel. Er ließ sie nicht nur zum Unterhalt der Kranken in Berlin verwenden, sondern wollte sie auch in Pommern einführen. Aber überall wollten die Leute nichts davon wissen. Die Geistlichen mußten auf der Kanzel für den Anbau der Kartoffel sprechen; aber auch das half wenig. Mehrere Regierungen empfahlen den Bauern, die Kartoffel nicht nur als Viehfutter zu verwenden, sondern selbst zu genießen. 1744 ließ Friedrich der Große in Pommern unentgeltlich Saatkartoffeln verteilen, aber die Bauern sträubten sich gar sehr gegen den Anbau dieses neuen Nahrungsmittels. Ähnlich war es in Frankreich und anderen Ländern. Aber nach und nach fand man an den unscheinbaren Knollen doch Wohlgeschmack, und heutzutage ist die Kartoffel fast über die ganze Erde verbreitet und bildet ein Hauptnahrungsmittel.

Kartoffelnahrung allein ist dem Menschen nicht zuträglich. Sein Körper braucht noch andere Speisen zu Saft und Kraft, und darum ist es notwendig, auch Brot, Erbsen, Bohnen, Gemüse und Fleisch zu genießen.

Durch Klima, Bodenbeschaffenheit und Behandlungsweise ändert die Kartoffel sich nach Gestalt, Farbe, Größe und Geschmack. Es gibt jetzt fast 400 Sorten. Die meisten davon sind rund oder rundlich, manche walzenförmig. Die Farbe ist bei den meisten gelblich, bei manchen rot oder rötlich, bei andern blau. Manche können nur als Viehfutter oder für Brennerien gebraucht werden, da ihr Geschmack widerlich ist, andere dagegen haben einen angenehmen nuß- oder mandelartigen Geschmack.

Die Kartoffeln finden nicht nur als Nahrungsmittel für Menschen und Tiere vielfache Verwendung, sondern sie werden auch zur Spiritusfabrikation und zur Gewinnung von Stärkemehl, aber auch in der Bierbrauerei, zur Herstellung von Stärkezucker u. s. w. benutzt. Zerriebene Kartoffeln sind ein treffliches Mittel bei Brandwunden. Die grünen Beeren sind nicht eßbar. Sie enthalten sogar, namentlich vor der Reife, sowie die jungen Triebe und Blätter und die noch nicht vollkommen ausgewachsenen Knollen ein betäubendes Gift.